& & · !

8F0 alla pala =0?>;8B0=0 70:20A:5

8<A:0O 8FF0 alla pala ?@>4>;3>20BCO, 45DKAB>8@ ?<@8ABK< 1>@B><, =0 70:20A:5, 8A?5GQ==0O =0 AB0;8 ?@8 35



"	"	! "	" " #
60 <8=	**8** <8=	**4**	**350 °C**

=3@5485=BK

500 g A8;L=0O <C:0 (8;8 80% A8;L=>9 + 20% <5;:>9 A5<>;8=K)

100 g 0:B82=0O 70:20A:0 (?>4:>@<;5=0 70 4-6 G, =0 ?8:5)

2 cda >;82:>2>5 <0A;> extra virgen

250 g B><0B San Marzano (>B60BK9, 157 20@:8)

1 manojo A25689 1078;8: (?>A;5 ?5G8)

375 ml 2>40 :><=0B=>9 B5<?5@0BC@K (75% 384@0B0F88)

15 g <>@A:0O A>;L

c/n :@C?=0O A5<>;8=0 4;O @0ABO6:8 8 703@C7:8 =0 ;>?0BC

300 g fior di latte, >B60B0O 1 G 8 ?>@20==0O

1 pizca ACE>9 >@530=> 8 A>;L E;>?LO<8 (?> 2:CAC)

(038

1 " !

!<5H09B5 <C:C A 340 <; 2>4K 8 409B5 >B4>E=CBL 40 <8=CB (02B>;87): MB> C2;06=O5B 8 @0728205B :;59:>28=C

2 * / $ " & /

$5@<5=B8@>20==0O 70:20A:0 8 A>;L. 0<5H09B5 A>;L 8 >AB02HCNAO 2>4C, :064K5 30 <8=CB. "5AB> 4>;6=> 2K@0AB8 =0 50-60%

3 $ % 24-48 '

0745;8B5 =0 420 :>;>1:0 ?@8<5@=> ?> 490 3, ?>4:0B09B5 A =0BO65=85< 8 C:>68B5 :064K9 2 A<070==K9 <0A;><

4 $ " !"

07>638B5 :0<04>, ?

5 !"/ #",, + /

K;>68B5 :>;>1

6 ! #! # "#

7 ', 6-8 #" ! "

!1@>ALB5 ?8FFC

8 '

5@5;>68B5 ?8FFC =0 4>A:C, 4>102LB5 A25689 1078;8:, ?>A;54=NN AB@C9:C 20;5=A89A:>3> >;82:>2>3> <0A;0 8

!@25KB>@0

- #3;5@>48AB0O AB0;L — MB> @07=8F0 <
- B68<09B
- !;548B5 7

!4

Monolith Classic Pro 2.0
mikamado.es/ru/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

Kamado Joe Big Block XL 4
mikamado.es/ru/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

VEVOR A
!B0;L B>;I8=>9 9,5 << =0:0?;8205B 60@ 4;O 2KA>:>3> ?>@8AB>3> 1>@B8:0 @8<A:>9 ?8FFK.
mikamado.es/ru/accesorios/vevor-pizza-steel-carbono

Ooni -
;8==0O ?5@D>@8@>20==0O ;>?0B0 14", GB>1K 70428=CBL 2KBO=CBCN ?8FFC 157 ?@8;8?0=8O.
mikamado.es/ru/accesorios/ooni-pala-perforada-14

Ooni -
7<5@8BL@50;L=CN B5<?5@0BC@C AB0;8 ?5@54 2K?5G:>9 ?@8 350 °
mikamado.es/ru/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

>
mikamado.es/ru/recetas/pizza-a-la-pala-masa-madre-kamado

0: